

# 「楽らくうどん」基本の茹で方

ざるうどんが美味しい！

少し硬めに茹でておけば冷凍もできます。

## 【 作り方 】

調理する前に楽らくうどんをたっぷりの水に10分つけておくと均等に茹であがります。

鍋にたっぷりのお湯を沸かし麺を入れ、中火で約5分茹でる。

軽くほぐしたら火を止めて好みの固さになるまでそのまま蒸らす。（1～2分）

麺をザルにあけて流水でよく洗う。

温かい麺の時も一度水で麺を洗います。このひと手間で食感が全然違います！



## 《ワンポイントアドバイス》

キッチンばさみで半分くらいに切ると食べやすいです。

お好みのつゆで。ネギやワサビをそえても美味しいです。

「オトクッキング倶楽部20140717」

有限会社オトコーポレーション

☎ 0465-46-1210

〒250-0874 神奈川県小田原市鶴宮223-16